



# TARTAR DE MANGO Y ATÚN EN SALSA DE FRUTOS ROJOS



tiempo de preparación  
**20min**



tiempo total  
**30min**



raciones  
**3**



dificultad  
**fácil**

## INGREDIENTES

- 1 Mango Aurum
- 150 g de atún fresco
- Mix de frutos rojos
- 1/2 Cebolla morada
- 1 cs vinagre de Jerez
- 1 cs crema de modena
- 1 cs de aceite de sésamo
- 1 cs de semillas sésamo
- 1 puñado de anacardos (decorar)

## PREPARACIÓN

1. Corta el mango por la mitad, retira el hueso y córtalo en cuadraditos pequeños. Reserva en un bol
2. Corta el atún en daditos pequeños y reserva en un bowl
3. Bate los frutos rojos con el vinagre, AOVE, aceite de sésamo y crema de modena, salpimienta y alíña el atún. Remueve todo muy bien, tapa con papel film y reserva en la nevera unos 15 minutos
4. Corta la cebolla y añádela al bowl, agrega un poco de limón y aceite de oliva.
5. Mezcla con el mango
6. Cuando necesites prepararlo coloca un aro en el centro de un plato y añade como base el mango cortadito en cuadraditos
7. Para terminar, añade en la parte superior una buena capa de atún, espolvorea los anacardos y con cuidado retira el aro. Pon un chorro de aceite alrededor y acompaña el plato con unas tostadas. ¡A comer!